

Bratkartoffel Rezepte

Lyonerpfanne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Gemüse

1	Ring Lyoner	1/2	Flasche Ketchup
150 g	Champignons		Olivenöl
2	Zwiebeln		Pfeffer, Salz
1	Knoblauchzehe		Thymian, Oregano, Paprika,
5	Essl. Tomatenmark (evtl. mehr)		- Cayenne Pfeffer
1	Dose/n Geschälte Tomaten		

Lyoner pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln klein hacken, Champignons putzen und blättrig schneiden. Lyoner in wenig Öl anbraten. Nach und nach Zwiebeln, geschälte Tomaten, zerdrückte Knoblauchzehe und Gewürze hinzufügen. Tomatenmark einrühren und mit etwas Fleischbrühe, Ketchup und der Sahne ablöschen 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Zum Schluss Champignons dazugeben, weitere 10 Minuten mitkochen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lyoner ist die Lieblingswurst der Saarländer. Eine absolut saarländische Spezialität. Dazu passen Baguette, Nudeln oder Bratkartoffeln, Salat und ein Glas Karlsberg Ur-Pils oder Zwickel.